

ihminen, joka saa sisältöä pienistä asioista elämässään. Se voisi olla vaikka pienoismaallien rakentaja, ammattitaitoinen, se tekee jotain erikoisalan työtä, jossa ei ole paljon kollegoja. Tämä menee lähelle kahvimainontaa. Siinähan puhutaan räätälintyöstä. Ehkä tässä on vähän samaa.

Sininen kattaa monenlaisia ryhmiä. Se ei ole mikään leuhkan miehen tuote, ei myöskään pinnalla näkyvän. Sinisen tyyppi on fiksu, sisäisesti kokeva. Laatu merkitsee sille paljon, se ei harrasta mitään pintaharrastuksia eikä välttämättä seuraa muotia.

"Huomioarvo on ollut hyvä"

Trendin tunnistaminen ja valintatilanteen huomioon ottaminen ovat keskeisiä tehtäviä. Mutta vielä vaikeampaa on tehdä aiheesta ehjä kuva. Tuotteena olut on hyvin ehjä. Se mielikuva, jonka me teemme, vastaa sen makumielikuvaa. Nehän ovat kaksi eri asiaa. Tuotteen pitää vastata mainoskuvaa. Kirpaiseva, kitkerä maku menisi ristiin esim. Sinisen mainosten kanssa. Kuvan pitää olla chyt. Eikä kuluttajalle voi kertoa kovin monta ominaisuutta. Kuluttajalle jää pari asiaa mieleen, korkeintaan kolme. Ne on valittava. Se on meidän sanomamme, joka menee läpi. Näin tekevät kaikki panimot. Ei Lightista jää päähän kuin keveys, voimakkuus, lintu. Olvi on rohkea, kun se kertoo melkein kaiken, mitä se voi kertoa: meillä on hyvä ammattitaito, raaka-aine, olemme hyvällä paikkakunnalla jne. Olennainen vaikeus on siis karsiminen ja parin kolmen ominaisuuden saattaminen keskenään sopusointuun. Sen lisäksi ominaisuuksien pitäisi kuulua leviämässä olevaan ajattelutapaan.

C.T.: Nykyään käytätte paljon tätä juhlatunnelmakuva. Oletko tyytyväinen siihen?

P.A.: Kyllä minä olen tyytyväi-

nen tähän ajatuksen kehittymiseen: soikiokuvasta ensimmäiseen maisemakuvaan, toisessa maisemakuvassa menttiin liian pitkälle — ei se mitään, sekin jäi ihmisten mieleen. Kun tätä mainontaa on jälkikäteen tutkittu, on sitä paitsi todettu, että sen huomioarvo on ollut hyvä, vähimmillään tyydyttävä.

Mainontahan vastaa vain mainonnalle asetetuista tavoitteista. On olemassa muitakin markkinoiden osatekijöitä. On myyntiä, suhdetoimintaa, myynnin edistämistä, tuotekehittelyä. Vasta kaikista näistä yhdessä muodostuu jonkinlainen tulos. Sen takia on tapana mitata mainontaa vain sen mukaan, kuinka huomattua se on. Sen vaikutukset heijastuvat sitten muualle. Koska lähdimme tavallaan uuden tuotteen kanssa liikkeelle, tarvitsimme ennen kaikkea suuren huomioarvon tuotteelle.

C.T.: Oma imago.

P.A.: Niin aivan.

"Lisää mielikuvitusta — päät pois"

C.T.: Onko sinulle tullut mieleen, että juhlatunnelmakuvan naisen käsi sekä kutsuu että työntää pois? Itse en kyllä usko, että olisitte tietoisesti pyrkineet tähän efektiin.

P.A.: Totta, ei sitä ole yritetty.

C.T.: Silti siitä jää sellainen vaikutelma.

P.A.: Tuo arvuuttelusi voisi pitää paikkansa, jos kuva ulottuisi naisen kaulan alaosaan asti. Silloin ei tietäisi, hyväileekö, kosketaako naisen käsi vai työntääkö se. Mutta mielestäni naisen leuan asento paljastaa, mistä on kyse: Jos työnnät miestä pois, niin et pidä päätäsi melkein hänen korvassaan kiinni. Harkitsimme tarkoin, että leukaa näkyy tuon verran. Valitsimme kuvaan varsin pitkäkaulaisen naisen. Juuri leuan asento paljastaa, että nai-

nen kurkottaa ja kuiskaa jotain. Mitä nainen sanoo, ei tiedetä, mutta ei hän ainakaan mitään haistattele miehelle.

C.T.: Miksi päät on leikattu pois?

P.A.: Se liittyy koko kuvaprosessiin. Auringonlaskukuvahan ilmestyi puolisen vuotta ennen juhlatunnelmakuva, ja se oli — kuten sanottua — liian paljastava. Olut oli siinä jo sivuosassa. Voi kysyä, miksi ihmeessä nuo kaksi ihmistä pitävät pieniä laseja kädessään ja mitä olutta se on. Kuva ei auennut riittävästi. Selviää vain miehen ja naisen välinen jännitys. Heidän kasvonsa näkyvät, voit tunnistaa heidät. Ajattelimme tästä viisastuneina, että näytämme vain sen, mikä on tarpeellista, siten että on pakko katsoa tuotetta ja käsiä sekä mies —nainen-asetelmaa. Ei ole tärkeää, minkä näköisiä henkilöt ovat. Sen voi kuvitella. Juhlatunnelmakuvassa on siis kaikki tarpeellinen. Jos kasvot olisivat mukana, lukija katsoisi, minkä näköisiä nuo ihmiset ovat, kuinka kauniita he ovat, ja tekisi siitä jotain johtopäätöksiä. Eli enemmän varaa mielikuvitukselle. Kasvot pois.

Christoffer Tigerstedt

Tietoja vuoden 1984 anniskelutoiminnasta

Vuonna 1984 oli alkoholijuomien kulutus (100 %:n alkoholina laskettuna) 2,3 % suurempi kuin edellisellä vuonna. Vähittäismyynti kasvoi 2,1 %. Myynti ravintoloille ja kahviloille kasvoi 2,9 %, ja se jakaantui siten, että myynti anniskeluravintoloille kasvoi 2,7 % ja myynti keskiolutkahviloille 4,0 %

Anniskeluoikeuksien myöntäminen

Tiukkaa anniskeluoikeuksien myöntämistä jatkettiin edelleen kertomusvuonna. Hallintoneuvoston vahvistamien periaatteiden mukaan anniskeluoikeuksien myöntämistä tuli rajoittaa ravintoloille, joissa anniskelun voitiin odottaa muodostuvan liikevaihdon kannalta määrääväksi.

Uusien hotellien ja motellien rakentamista tuli pyrkiä ohjaamaan siten, ettei uusia liikkeitä syntyisi alueille, joilla on jo riittävästi majoituspalveluja. Hotellien ja motellien ravintolat tuli rajoittaa ensisijaisesti majoitusliikkeen asiakaita palveleviin. Etusijalle asetettiin pienet, alan yleisin ehdoin toimivat, liiketaloudellisesti elinkelpoiset hotellit, jotka tyydyttävät

lähinnä paikallista kysyntää.

Erityistä pidättyvyyttä noudatettiin ns. subventoituun lomatoimintaan liittyvien anniskeluhakemusten kohdalla. Pääasiassa kansanterveyden edistämistä varten perustettuihin ja avustusvaroja saaneisiin laitoksiin ei anniskeluoikeuksia myönnetty. Anniskeluoikeuksien myöntämisperiaatteiden mukaan uusien oikeuksien myöntäminen painotettiin karhiviivioikeuksiin. Toimivien ravintoloiden toimintaedellytysten turvaaminen asetettiin etusijalle uusiin yrityksiin nähden.

Uusien anniskeluoikeuksien lisäys päätettiin rajoittaa kertomusvuonna tavanomaisten A- ja B-oikeuksien osalta n. 1 %:iin ja lajivalikoimaltaan rajoitettujen oikeuksien osalta n. 2 %:iin anniskeluoikeuksien kokonaismäärästä. Toimivien ravintoloiden anniskelualueiden laajennukset päätettiin pyrkiä rajoittamaan n. 1 %:iin.

Anniskeluoikeuksia myönnettäessä kiinnitettiin erityistä hu-

Taulukko 1. Anniskeluoikeudet oikeusluokittain ja hintaryhmittäin 31.12.1984

	A	B	yht.	muutos vuoden alusta
Erityishintaryhmä	44		44	+ 1
Ylempi hintaryhmä	463	5	468	+ 1
Perushintaryhmä	821	254	1 075	+ 33
Yhteensä	1 328	259	1 587	+ 35
Muutos vuoden alusta	+34	+ 1	+35	

Taulukko 2. Anniskeluravintolat tyypeittäin ja hintaryhmittäin 31.12.1984

	lukumäärä	muutos vuoden alusta	keskim. asiakas- paikkoja/ ravintola	erityis	hintaryhmät ylempi	perus pöytiin tarjoilu	itse- palvelu
Kaupunki- ja kokous- hotellit	61	+ 2	610	32	29	—	—
Lomahotellit	105	+ 9	241	—	58	46	1
Taajamahotellit	205	+ 8	260	—	132	70	3
A-ruokaravintolat	157	+ 18	155	8	84	62	3
B-ruokaravintolat	122	+ 6	74	—	3	116	3
Viihderavintolat	301	+ 1	249	3	70	202	26
Olutravintolat	135	— 4	131	—	4	77	54
Kortteli- ja kantapaikat	323	— 2	129	—	16	234	73
Poikkeukselliset	178	— 3	189	1	72	47	58
Yhteensä	1 587	+ 35	209	44	468	854	221

Taulukko 3. Anniskelusopimukset omistajaryhmittäin 31.12.1984 ja omistajaryhmien %-osuudet anniskelusopimuksista, asiakaspaikoista ja myynnistä vuonna 1984

	lukumäärä	muutos vuoden alusta	anniskelu- sopimuksista ¹	osuusprosentit asiakas- paikoista	ravintola- myynnistä
Yksityiset	860	+ 40	54,2	46,5	41,7
Osuustoiminnalliset	431	- 12	27,2	29,3	36,0
Yhdistykset, kerhot, kuntapohjaiset	204	—	12,8	15,7	10,7
Valtio	92	+ 7	5,8	8,5	11,6
Arctia Oy	37	+ 5	2,3	4,6	6,4
Kantaravintolat Oy	37	—	2,3	2,5	3,5
Liikenneravintolat Oy	9	+ 2	0,6	0,4	0,5
Yhteensä	1 587	+ 35	100,0	100,0	100,0

¹ Osuudet vuonna 1975 olivat: yksityiset 45 %, osuustoiminnalliset 33 %, yhdistykset, kerhot ja kuntapohjaiset 17 %, valtio 5 %.

miota perustettavien ravintoloiden sijaintiin ja siihen, miten niiden toiminta-ajatus tulee tyydyttämään väestön tarpeet. Anniskelu-oikeuksien myöntäminen painottui rajoitettuihin oikeuksiin. Niitä annettiin erityisesti pienille, hyviksi ruokapaikoiksi osoittautuneille lounas- ja erikoisruokaravintoloille sekä pienille hyvin hoidettujen, lähinnä matkailijoita palvelevien, majoitusliikkeiden ravintoloille.

Hallintoneuvosto käsitteli kertomusvuonna kaikkiaan 145 anniskelu-oikeushakemusta eli yhden vähemmän kuin edellisvuonna. Näistä hylättiin 74. Uusia oikeuksia myönnettiin 55 ja ennakopäätöksiä anniskelu-oikeuksien myöntämisestä hankkeen valmistuttua tehtiin 16. Uusista oikeuksista oli A-oikeuksia 15, B-oikeuksia 4, lajivalikoimaltaan rajoitettuja A-oikeuksia eli Ar-oikeuksia 4 ja rajoitettuja B- eli Br-oikeuksia 32.

Kertomusvuonna aloitti toimintansa 60 anniskeluravintolaa ja 25 anniskelusopimusta purettiin ravintolan lopettamisen vuoksi. Nettolisäykseksi jäi 35 anniskelu-oikeutta. Lisäksi muuta-

Taulukko 4. Alkoholin alaisen anniskelukulutuksen määrä, rakenne ja osuus kokonaiskulutuksesta vuonna 1984, 100 %:n alkoholina

	tuh. litraa	muutos %	osuus-% anniskelu- kulutuksesta	osuus-% juomaryhmän kokonais- kulutuksesta
Viinat	1 182	- 0,6	19,9	12,8
Muut väkevät juomat	731	- 1,8	12,3	15,5
Väkevät yhteensä	1 913	- 1,0	32,2	13,7
Viinit	258	- 2,4	4,4	7,7
Long drink -juomat	442	+ 12,4	7,4	39,4
Vahva olut	3 275	+ 4,3	55,1	57,8
Keskiolut	54	- 6,1	0,9	0,7
Miedot yhteensä	4 029	+ 4,5	67,8	22,9
Kaikki yhteensä	5 942	+ 2,7	100,0	18,8

Keskiolutlain alainen keskioluen anniskelukulutus 100 %:n alkoholina oli 1 386 000 litraa, eli kulutus kasvoi 4,0 % edelliseen vuoteen verrattuna.

mien toimivien ravintoloiden anniskelu-oikeuksien laajuutta ja hintaryhmää muutettiin paremmin ravintolan toiminta-ajatus ja palvelutasoa vastaavaksi. Vuoden päättyessä oli voimassa yh-

teensä 1 587 anniskelu-oikeutta (ks. taulukot 1-3). A-oikeuksista oli lajivalikoimaltaan rajoitettuja 53 ja B-oikeuksista vastaavasti 119.

Anniskeluravintoloissa oli

vuonna 1984 käytössä keskimäärin 331 606 asiakaspaikkaa eli 209 paikkaa ravintolaa kohden.

Kertomusvuonna selvitettiin Alkon roolia majoitus- ja ravitsemisalan investointeihin vaikuttamisessa. Investointeihin vaikuttamista käsiteltiin valtakunnan tasolla myös yhteistyössä mm. elinkeinon edustajien ja matkailun eräiden rahoittajatahojen kanssa.

Hallintoneuvosto muutti kertomusvuonna keskioluen anniskelulupien myöntämisperiaatteita siten, että lupia voidaan myöntää matkailullisin perustein kuntiin, jotka ovat peruuttaneet yleissuostumuksensa. Luvan myöntämisestä päättää hallintoneuvoston ravintolajaosto edellyttäen, että kunnanvaltuusto antaa hakemuksesta puoltavan lausunnon. Kertomusvuonna tällaisia lupia myönnettiin 3.

Keskioluen anniskelulupia oli vuoden 1984 lopussa 2 554. Ker-

tomusvuonna myönnettiin 165 uutta keskioluen anniskelulupaa ja lopetettiin 146. Nettolisäykseksi jäi 19 keskioluen anniskelulupaa.

Maamme kunnista 13 kunnassa ei ole lainkaan annettu keskioluen anniskeluun tarvittavaa yleissuostumusta ja 47 kunnassa se on peruutettu vuoden 1984 loppuun mennessä. Vuonna 1984 kolme kuntaa peruutti yleissuostumuksen.

Vuodenvaihteessa oli 184 sel-laista keskioluen anniskelupaikkaa, joissa yrittäjä oli sitonut anniskelun ruoan tarjoiluun. Keskioluen anniskelupalkkio oli tällöin pulloa kohden enintään 60 penniä suurempi kuin muissa keskioluen anniskelupaikoissa.

Anniskelukulutus

Alkoholilain alainen anniskelukulutus 100 %:n alkoholina las-

kettuna nousi 2,7 % edelliseen vuoteen verrattuna (taulukko 4). Kolmanneksittain tarkasteltuna kulutuksen muutos jakaantui niin, että tammi-huhtikuussa kulutus kasvoi 5,4 %, touko-elokuussa vähennystä oli 0,4 % ja syys-joulukuussa kasvua 3,3 %. Keskiolulain alainen anniskelukulutus kasvoi 4,0 % ja koko anniskelukulutus kasvoi 2,9 % edelliseen vuoteen verrattuna. Keskioluen anniskelukulutuksen kasvu johtuu osittain hinnankorotuksen aiheuttamista varastoonostoista.

Juomaryhmittäin tarkasteltuna on anniskelukulutuksessa siirtyminen väkevästä juomista mietoihin jatkunut. Mietojen juomien osuus alkoholilain alaisesta anniskelukulutuksesta lisääntyi edellisestä vuodesta 1,2 prosenttiyksikköä. Viinien osuus kulutuksesta on keskioluen jälkeen pienin. Vahvan oluen suosio kasvoi yhä; lisäystä edellisen vuoden ku-

Taulukko 5. Anniskelukulutus 100 %:n alkoholina asiakaspaikkaa kohti sekä kulutuksen juomaryhmittäinen jakautuma ravintolatyypeittäin vuonna 1984

	kulutus/ asiakas- paikka litraa	muutos 84/83 %	tyypin %-osuus kokonais- kulutuk- sesta	tyypin %-osuus asiakas- paikoista	kulutuksen %-jakautuma juomaryhmittäin		
					väkevät juomat	viinit	mallas- ja long drink -juomat
Kaupunki- ja kokous- hotellit	14	- 5	8	12	49	11	40
Lomahotellit	8	- 3	3	8	53	6	41
Taajamahotellit	16	- 1	14	17	46	3	51
A-ruokaravintolat . . .	15	+ 0	6	8	23	14	63
B-ruokaravintolat . . .	10	- 0	2	3	—	14	86
Viihderavintolat	21	+ 1	26	24	38	3	59
Olutravintolat	46	+ 1	14	5	10	3	87
Kortteli- ja kantap. . .	33	- 0	24	13	27	2	71
Poikkeukselliset	6	- 2	3	10	37	8	55
Yhteensä	18	- 2	100	100	32	4	64

lutukseen oli 4,3 %. Long drink -juomien kulutuksen kasvua edelliseen vuoteen verrattuna lisää se, että long drink -juomia ei panimolakon vuoksi saanut kesällä 1983 normaalisti.

Alkoholilain alaisen anniskelukulutuksen osuus kokonaiskulutuksesta oli 18,8 %. Keskiolutilain alaisen anniskelukulutuksen osuus oli 4,4 %, joten koko anniskelukulutuksen osuus alkoholijuomien kokonaiskulutuksesta oli 23,2 %. Alkoholilain alaisen anniskelukulutuksen kotimaisuusaste nousi edellisestä vuodesta yhden prosenttiyksikön ja oli 88 % vuonna 1984.

Vuoden 1984 aikana ei alkoholijuomien hintoja korotettu. Alkon hallintoneuvosto päätti kokouksessaan 13.12.1984, että alkoholijuomien hintoja korotetaan 1.1.1985.

Anniskelukulutus 100 %:n alkoholina asiakaspaikkaa kohden sekä kulutuksen juomaryhmittäin jakauma ravintolatyypeittäin vuonna 1984 ilmenevät taulukosta 5.

Alkoholijuomien kulutus 100 %:n alkoholina asiakaspaikkaa kohden väheni 1,9 %. Kulutuksen jakautuminen tyypeittäin on pysynyt edellisten vuosien kaltaisena. Suurin asiakaspaikkakohainen kulutus oli olutravintoloissa sekä kortteli- ja kantapaikoissa. Niiden kulutuksen osuus anniskelukulutuksesta oli 38 %, mutta osuus asiakaspaikoista vain 18 %. Olut- ja kortteliravintoloissa mietojen juomien osuus oli suuri, 79 % näiden ryhmien kokonaiskulutuksesta. Jokaisessa tyyppissä on lievää siirtymistä väkevästä juomista mietoihin. Koko alkoholilain alaisesta anniskelukulutuksesta mietojen juomien osuus oli 68 %.

Ravintolamyynnissä 20 eniten myytyä alkoholijuomaa olivat vuonna 1984 (kun mallasjuomat on jätetty pois):

	litraa
Gin Long Drink	8 028 475
Dry Vodka	1 285 824
Koskenkorva	1 019 362
Karahvipunaviini	400 257
Kolmen leijonan Whisky	368 822
Dry Silver Gin	284 172
Karahvivalkoviini	276 096
Cider	233 735
Cognac Monopol	220 578
Bacardi Carta Blanca	156 600
Gin	143 543
Ron Cabana	134 849
Jaloviina*	113 006
Liebfraumilch	67 817
Finlandia Elysee nro 1	65 592
Jaloviina***	57 837
Egri Bikavér	55 382
Karahvirooseviini	53 016
Ballantine's Whisky	50 897
Campari Bitter	49 510

Koko alkoholilain alaisesta anniskelukulutuksesta edustaa 20 eniten myytyä lajia 87,6 %:a. Suomalainen ravintolassa kävijä on uskollinen juomatottumuksilleen. Vuodesta toiseen 20 eniten myydyin lajin lista on pysynyt lähes muuttumattomana. Viisi eniten myytyä lajia olivat täsmälleen samat kuin edellisenäkin vuonna, muiden keskinäinen sijoitus on vaihdellut askeleen pari. Uusina lajeina listalle ovat nousseet Karahvirooseviini ja katkeroista Carrillon syrjäyttänyt Campari. Carrillon lisäksi listalta on pudonnut Jugoslovanski Rizling. Dry Vodka oli yhä viinoista suosituin, vaikka sen kulutus ravintoloissa on 1980-luvun alusta lähtien joka vuosi laskenut; vuonna 1984 oli vähennystä edelliseen vuoteen verrattuna 153 000 litraa. Kulutus on siirtynyt Koskenkorvaan sen jälkeen, kun Koskenkorvan ruokasidonnaisuus poistettiin vuonna 1980. Vuonna 1984 Koskenkorvan kulutus lisääntyi lähes 155 000 litraa. Karahviiniit ovat ryhmiensä eniten myytyjä lajeja. Karahvipunaviinin osuus punaviinien anniskelusta oli 51,6 %, Karahvivalkoviinin osuus valkoviineistä oli 43,5 % ja Karahvirooseviinin osuus rooseviineistä

oli 59,0 %. Yhteensä karahviiniinien osuus miedoista viineistä oli 48,6 %.

Jos kulutus muutetaan 100 %:n alkoholiksi, vaihtavat kaksi eniten myytyä lajia paikkaa. Dry Vodka:n kulutus on tällöin 579 000 litraa ja Gin Long Drinkin 442 000 litraa. Alkoholilain alaisen anniskelupaikkojen mallasjuomien kulutus oli 62 milj. litraa. Muutettuna 100 %:n alkoholiksi mallasjuomien kulutus oli 3 329 000 litraa, joka on 56 % koko alkoholilain alaisesta anniskelukulutuksesta.

Anniskeluravintoloiden myynti

Anniskeluravintoloiden myynti hintaryhmittäin ja tileittäin vuonna 1984 ilmenee taulukosta 6.

Alkoholilain alaisten anniskeluravintoloiden myynti kasvoi 10,8 % eli 2,1 prosenttiyksikköä vähemmän kuin edellisenä vuonna. Suurinta kasvu oli ruoan myynnissä. Kaikkien alkoholijuomien markkamääräinen myynti kasvoi 9,0 %. Arvioitu tarjoiluhintojen kasvu vuonna 1984 oli 7,0 %; siitä oli alkoholijuomien hinnan kasvua 6,1 % ja ruoan hinnan kasvua 7,9 %.

Ruoan myynnin osuus kokonaismyynnistä on kasvanut. Vuonna 1984 ruoan osuus oli 35,4 % eli prosenttiyksikön verran suurempi kuin edellisenä vuonna. Tähän vaikuttaa osaltaan ruokaravintoloiden osuuden lisääntyminen.

Anniskeluravintoloiden myynnin jakautuminen tyypeittäin, tileittäin ja asiakaspaikkaa kohden vuonna 1984 ilmenee taulukosta 7.

Myynnin jakautumisessa tileittäin eri ravintolatyyppeiden välillä ei ollut merkittävää muutosta edelliseen vuoteen verrattuna. B-ruokaravintoloissa oli ruokamyynnin osuus kokonaismyynnistä suurin eli 72 %. Oluen myynnin osuus oli suurin olutra-

Taulukko 6. Anniskeluravintoloiden myynti hintaryhmittäin ja tileittäin vuonna 1984

	erityis		ylempi		perus		kaikki		osuus-% kokonais- myynnistä
	Mmk	± %	Mmk	± %	Mmk	± %	Mmk	± %	
Alko	214,10	+ 8,3	689,93	+ 7,9	813,92	+ 7,9	1 717,95	+ 7,9	29,3
Olut	62,49	+ 11,5	495,24	+ 10,6	967,33	+ 9,9	1 525,06	+ 10,1	26,0
Ruoka	365,44	+ 10,9	981,27	+ 14,5	733,32	+ 15,0	2 080,03	+ 14,0	35,4
Muu myynti	55,37	+ 15,6	227,88	+ 8,7	262,96	+ 9,8	546,21	+ 9,8	9,3
Yhteensä	697,40	+ 10,5	2 394,32	+ 11,2	2 777,53	+ 10,6	5 869,25	+ 10,8	100,0
Myynti/ravintola	16,22		4,79		2,54		3,74		

Taulukko 7. Anniskeluravintoloiden myynnin jakauma tyypeittäin ja myynti asiakaspaikkaa kohti kuukaudessa vuonna 1984

	myynnin tileittäinen %-jakauma				kuukausimyynti/asiakaspaikka 84/83	
	Alko	olut	ruoka	muu myynti	mk	± %
Kaupunki- ja kokoushotellit . .	31	12	48	9	2 015	+ 3,3
Lomahotellit	27	11	52	10	1 239	+ 9,9
Taajamahotellit	36	21	32	11	1 426	+ 8,3
A-ruokaravintolat	18	17	59	6	2 348	+ 16,7
B-ruokaravintolat	6	17	72	5	1 882	- 0,7
Viihderavintolat	36	29	24	11	1 466	+ 7,8
Olutravintolat	22	52	19	7	2 352	+ 9,4
Kortteli- ja kantapaikat	30	39	22	9	1 966	+ 6,9
Poikkeukselliset	25	21	43	11	1 100	+ 5,4
Keskimäärin	29	26	35	10	1 715	+ 6,8

vintoloissa, 52 %, ja kortteli- ja kantapaikoissa, 39 %. Kokonaisynti asiakaspaikkaa kohden kuukaudessa oli edelleen suurin olutravintoloissa, 2 352 markkaa, ja A-ruokaravintoloissa, 2 348 markkaa. Pienin asiakaspaikka-kohmainen myynti oli lomahotelleissa, 1 239 markkaa.

Anniskelun valvonta

Anniskelurikkomusten aiheuttamien toimenpiteiden määrässä ja laadussa ei kertomusvuonna tapahtunut olennaisia muutoksia edelliseen vuoteen verrattuna (taulukko 8). Yleisimmät syyt toimenpiteisiin olivat päihtyneille

anniskelu ja se, että päihtyneiden sallittiin oleskella anniskelupaikassa.

Alkoholilain alaisissa anniskelupaikoissa toimenpiteisiin johtaneita epäkohtia havaittiin 57 tapauksessa poliisin, 45 tapauksessa Alkon ja 12 tapauksessa kunnallisen alkoholitarkastajan suo-

rittamissa tarkastuksissa. Loput 25 toimenpidettä aiheutuivat usean valvontaviranomaisen havainnoista.

Keskiolutilain alaisissa anniskelupaikoissa toimenpiteisiin johtaneista epäkohdista 68 havaitsi poliisi, 17 kunnallinen alkoholitarastaja ja 18 Alkon edustaja. Loput 30 toimenpidettä aiheutuivat usean valvontaviranomaisen havainnoista.

Keväällä toteutettu keskiolutkaupan tehostettu tarkastus kohdistettiin kaikkiin elinkeinoluvala toimiviin keskioluen anniskelupaikkoihin, joita oli 2 211. Vakavampia epäkohtia, kuten päihtyneitä ja heille anniskelua, havaittiin 119 anniskelupaikassa eli 5,4 %:ssa tarkastetuista paikoista. Valtaosassa tapauksista oli kyse yhden tai kahden päihtyneen henkilön oleskelun sallimisesta anniskelupaikassa tai heille anniskelusta. Tarkastusten perusteella keskioluen anniskelun valvontatilannetta voidaan pitää vähintäänkin tyydyttävänä.

Sosiaali- ja terveysministeriö lähetti kesäkuussa 1984 Alkolle kirjeen, jossa käsiteltiin ravintoloiden vastaavien hoitajien ja heidän sijaistensa edellytyksiä valvoa anniskelua. Ministeriön kirje saatettiin tiedoksi Alkon paikallisohtajille kehotuksin kiinnittää huomiota ravintoloiden sisäisen valvonnan järjestelyihin.

Kertomusvuonna anniskeluravintoloiden palvelutapaan on kiinnitetty entistä enemmän huomiota. Itsepalveluun siirtyminen on tehty luvanvaraiseksi ja itsepalveluun liittyneissä epäkohtatapauksissa valvontatoimenpidesitykseen on yhä useammin liitetty velvoite siirtyä pöytiin tarjoiluun. Myös anniskelukorvauspolitiikalla on pyritty lisäämään ravintoloiden kiinnostusta pöytiin tarjoiluun. Näiden toimenpiteiden seurauksena vain parikymmentä prosenttia ravintoloista käyttää pääasiassa itsepalvelujär-

Taulukko 8. Valvontatoimenpiteet alkoholilain ja keskiolutilain alaisissa anniskelupaikoissa vuosina 1983 ja 1984

	AlkoL:n alaiset		OlutL:n alaiset	
	1983	1984	1983	1984
Lopulliset peruutukset	—	—	5	9
Määräaikaiset anniskelu- kiellot	4	8	48	38
Anniskelukorvauksen me- nettämiset määräajalta . . .	1	—	—	—
Varoitukset	61	53	61	62
Kirjeet	64	71	16	24
Ylihinnan takaisinperinnät	6	1	—	—
Yhteensä	136 ¹	139 ¹	130	133

¹ Vuonna 1983 viiteen ja vuonna 1984 kolmeen toimenpiteeseen liittyi velvoite anniskella alkoholijuomat osassa ravintolaa tai osan aikaa pöytiin.

Taulukko 9. Ravintolahenkilökunnan lukumäärä vuonna 1984

	lukumäärä keski- määrin	muutos 84/83 luku- määrä %		
Hovimestarit	1 416	+	6	+ 0,4
Tarjoilijat ja tarjoilijaharjoittelijat	9 434	+	209	+ 2,3
Vahtimestarit	2 540	—	63	— 2,4
Baarimestarit ja kassanhoitajat	3 764	—	72	— 1,9
Keittiöhenkilökunta	8 305	+	156	+ 1,9
Soittajat ym. esiintyjät	710	—	78	— 9,9
Muu henkilökunta	1 469	—	129	— 8,1
Ravintolahenkilökunta yhteensä	27 638	+	29	+ 0,1
Majoitushenkilökunta	2 568	—	231	— 8,3
Johtajat	1 092	+	55	+ 5,3
Konttorihenkilökunta	774	+	35	+ 4,7
Vakinainen henkilökunta yhteensä	32 072	—	112	— 0,3
Osa-aikahenkilökunta	2 980	+	209	+ 7,5

jestelmää.

Kertomusvuonna valmistui ravintoloille jaettava esite "Alkoholijuomien anniskelu ravintolassa" eli ns. asiakkaan anniskeluohjeko-

koelma, jolla pyritään helpottamaan ravintolahenkilökunnan ja asiakkaan välistä vuorovaikutusta.

Ravintolahenkilökunta

Alkoholilain alaisten anniskeluravintoloiden vakinainen henkilökunta väheni vuonna 1984 112 henkilöä eli 0,3 % (taulukko 9). Varsinaisen ravintolahenkilökunnan määrä ei merkittävästi

muuttunut edelliseen vuoteen verrattuna. Tarjoilijoiden ja tarjoilijaharjoittelijoiden määrä kasvoi eniten. Edellisen vuoden tapaan esittävien taitelijoiden ja ns. muun henkilökunnan määrässä oli selvää vähenemistä. Majoi-

tushenkilökunnan määrä väheni kertomusvuonna 231 henkilöä eli 8,3 % (vuonna 1983 se oli lisääntynyt 17,6 %). Nämä muutokset lienevät enemmänkin tilastoteknisiä kuin todellisia.

Juhani Hakala